



TWUM'S'VAINA

The Taste of Happiness from Islands
Le Goût du Bonheur des Îles

Rue des écoliers 65

4100 Seraing

Tel : 0497 / 83 78 22

Email : info@twumsvaina.be

: twumsvaina@yahoo.com

Site du magasin : www.twumsvaina.com

Site de la vanille : www.twumsvaina.be

BE 0534. 650. 241

IBAN BE97 0689 3475 2449

Code fournisseur

FICHE TECHNIQUE

Matière première est acceptable par à la norme

M-107

Vanille de Madagascar en Gousse

AFNOR, NF ISO 5565-1

Description

| | | |
|--------------|--|--|
| Production : | Échaudage : Des panier de gousses de vanille vertes sont plongées dans l'eau chaude de 63°C; étuvage : les gousses sont aussitôt places entre des couvertures de laine douze à quatorze heures; Séchage : pendant deux à six semaines, la vanille est séchée quelques heures tout les jours à température environ 65°C; l'affinage se fait pendant huit mois. C'est durant cette période que l'arôme se développe. | Ingrédients: gousse de vanille Bourbon (taux vanille : 1,4 à 2,4 % Taux humidité: 42,16% |
| Origine : | Madagascar (Antahala) | Taille variable selon la référence en (12 à 22 cm) |

Définition : vanille de Madagascar cultivée traditionnellement par la famille sana adjuvant chimique.

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur : Caractéristique de la vanille, complexes chaudes, sucrées et riches

Couleur : gousse brune / noire

Caractéristiques micro biologiques

| E.coli / g | Salmonelles | S. Aureus / g |
|--------------|------------------------------|---------------|
| _____ | abs/25g | _____ |
| OGM : | Aucun | |
| Ionisation : | Non | |
| Allergènes : | Absence | |
| Alcool | Non | |
| Autres | Pas de contamination croisée | |

Conditions générale

| | |
|-------------------------------|---|
| DDM : | 24 mois |
| Conservation : | à température ambiante à l'abri de la lumière |
| Numéro de Lot : | V-001/19 |
| Composition | 100% de gousse de vanille |
| Échantillon gousse de vanille | 1,74+- 0,03 % |
| Description de l'échantillon | Le gousse de vanille dans un emballage en papier bien fermé |
| Condition de stockage | Entrepôt sain à température stable, éviter les chocs thermiques. Possible perte de poids en cours de stockage sans sur sous vide. |

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Coupez une gousse de vanille dans le sens de la longueur et extrayez les graines à l'aide de la pointe d'un couteau. Les gousses vides pourront être ajoutées dans votre sucre pour faire du sucre vanillé!
Les gousses de vanille seront délicieuses ajoutées à vos yogourts, gâteaux ou céréales chaudes. Elles sont très parfumées, une demi-cuillère à thé suffira à parfumer votre plat!



Bulletin d'analyse n° 063/19/CNRE/D2 BC: du 21/11/19 à Sambava

| | | | | | |
|------------------|--------------|-------------|-----------------|--|------------------|
| Date de création | 27 juin 2019 | Mise à jour | 15 octobre 2019 | Importation en Belgique par TWUM'S'VAINA | 18 novembre 2019 |
|------------------|--------------|-------------|-----------------|--|------------------|